



visions of food-systems



alco[®]
food-machines



top | crumb

La máquina empanadora-rebozadora alco tipo APT

Modelo estándar

- cuidado óptimo del producto por nuestro proceso único para tipos de pan rallado de granos finos hasta granos gruesos
- depósito para el pan rallado por la regulación de la cantidad del pan rallado
- el modelo está construido como un sistema de circulación para minimizar la formación de polvo
- mirilla grande dentro del embudo
- el producto es empanado completamente por todos lados
- dispositivo soplador ajustable que funciona como sistema de circulación
- se puede regular sin escalonamiento la velocidad de la cinta y del tornillo de alimentación
- todas las roscas transportadoras son soldadas y lijadas completamente de ambos lados
- distribución perfecta del pan rallado en el lecho superior e inferior
- sistema vibratorio para pan rallado de granos gruesos
- vaciado fácil
- fabricado según las exigencias higiénicas más modernas y con una limpieza fácil
- alta seguridad de servicio
- móvil sobre 4 rodillos para cargas pesadas que son rotables de 360°, con freno de estacionamiento
- la construcción es completamente de acero inoxidable, todos los materiales son aptos para alimentos



Aplicaciones

La máquina empanadora-rebozadora alco del tipo APT permite la aplicación óptima de distintos tipos de pan rallado. El sistema de circulación para el pan rallado utiliza el principio de la gravedad (si no se desea véase la máquina para enharinar alco). Además el dispositivo se caracteriza por su construcción compacta y sólida. Se pueden realizar entre otros los recubrimientos siguientes:

- empanar con pan rallado seco
- empanar con especias, por ejemplo productos de barbacoa

Se puede regular la velocidad de los tornillos (tornillo vertical = circulación, tornillo horizontal = lecho inferior) por medio de un convertidor de frecuencia (excepto el tipo APT 250 N). Esto garantiza un flujo óptimo del pan rallado y cuida.

Ejemplos de productos

Productos de carne, pescado, carne de ave, patatas o verduras como p. ej. escalopes (productos planos con fibras musculares), palitos de pescado, hamburguesas de verduras, croquetas y SU PRODUCTO.

Opciones

- placa vibratoria/rodillo de presión
- embudo de alimentación
- regulación del nivel
- programación automática PLC
- cinta de salida prolongada

Ancho de la cinta

- 250 mm
- 400 mm
- 600 mm
- 900 mm



alco línea conveniencia

Siempre de alta calidad

Máquinas para la industria alimentaria

- Picadoras
- Mezcladores de cocción
- Mezcladores
- Sistemas de normalización
- Máquinas moldeadoras
- Máquinas aplanadoras de escalopes
- Tenderizadores
- Cortadores Cordon Bleu
- Máquinas empanadora-rebozadoras
- Máquinas para enharinar y azucarar
- Máquinas para cocer y freír a paso continuo,
- túneles para la terminación de la cocción
- Hornos de aire caliente lineares y espirales
- Dispositivos de fermentación
- Congeladores y refrigerantes en espiral
- Sistemas de pasteurización
- Cintas transportadoras
- Otros tamaños de las máquinas y modelos especiales sobre pedido.



alco³
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG
Kreienbrink 5 • D-49186 Bad Iburg
Apartado postal 1325 • D-49182 Bad Iburg
Teléfono +49 (0)5403 7933-0
Telefax +49 (0)5403 7933-33
info@alco-food.com
www.alco-food.com